

Assistent[®] N 24



SE • NO • DK • SF • GB/USA • DE • FR • ES • IT • PO • HU • RU

Electrolux home products Norway
Risløkkveijen 2
Postboks 77, Økkern
0508 OSLO
tfn 815 00 560

① **Svensk**

⑦ **Norsk**

① **Dansk**

①⑨ **Suomi**

②⑤ **English / American**

③⑥ **Deutsch**

④② **Français**

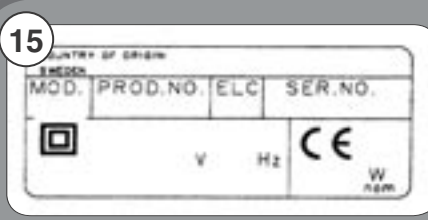
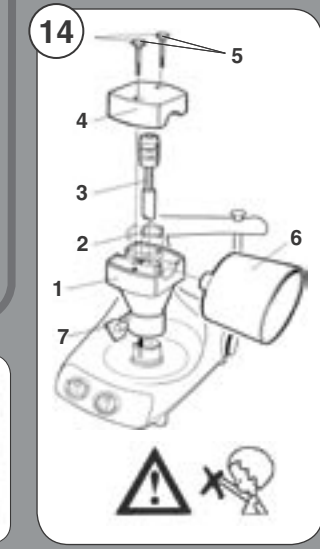
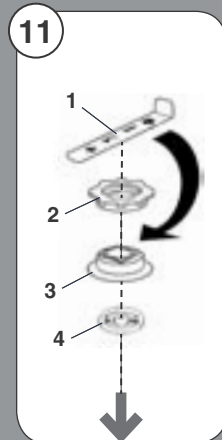
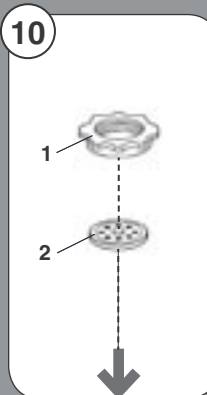
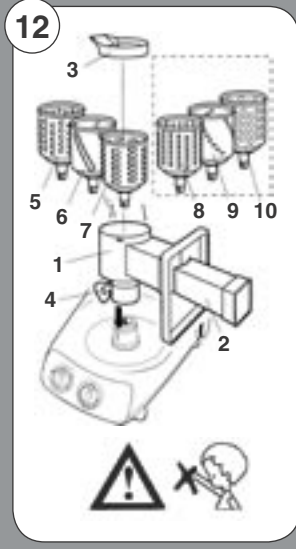
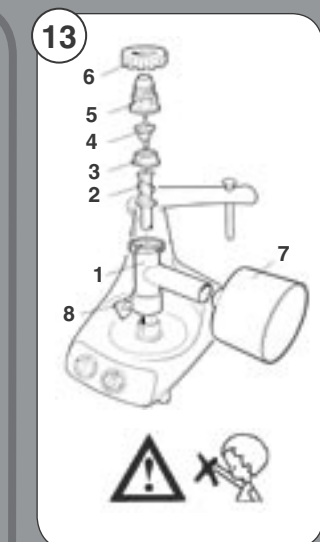
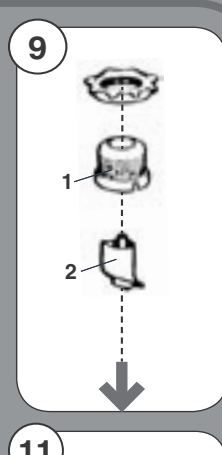
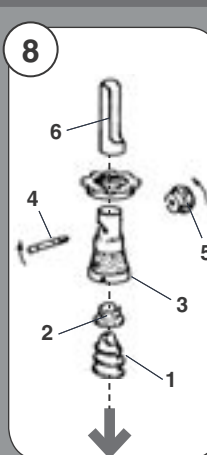
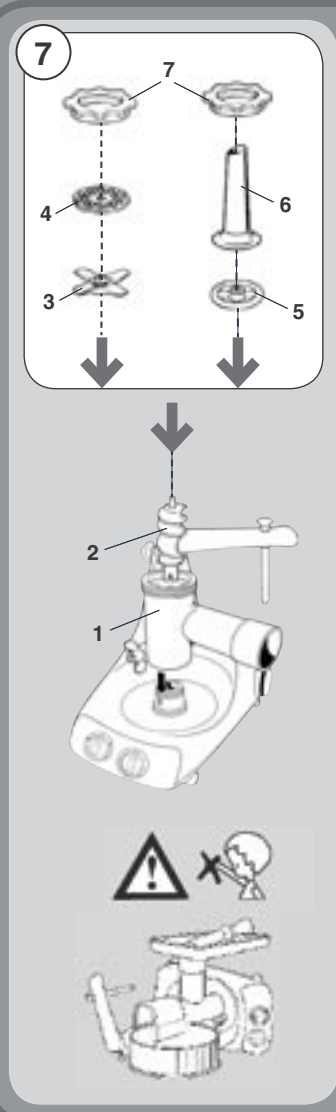
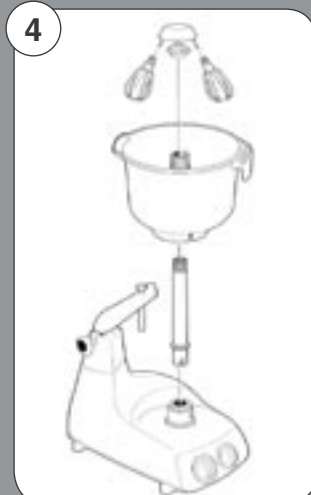
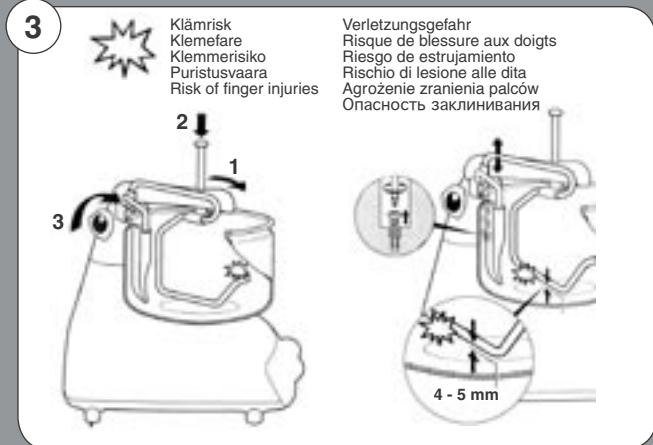
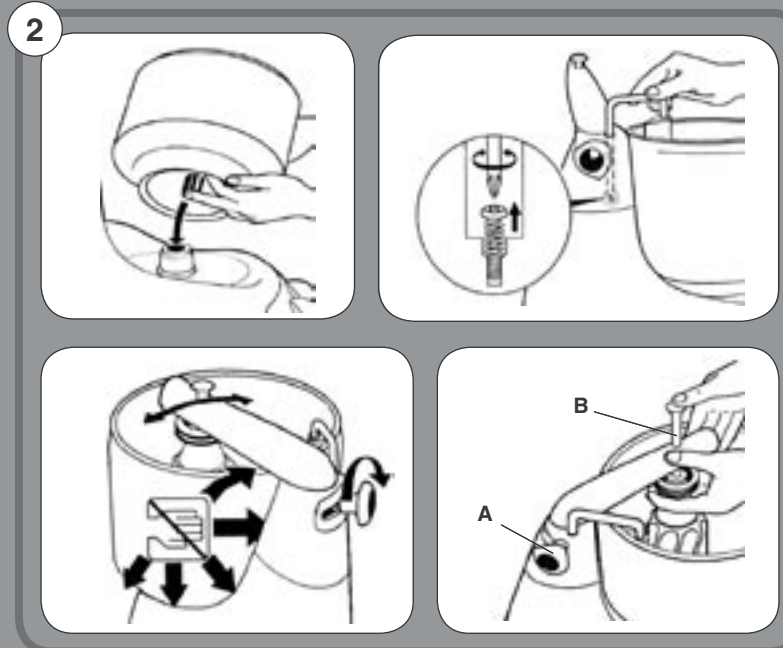
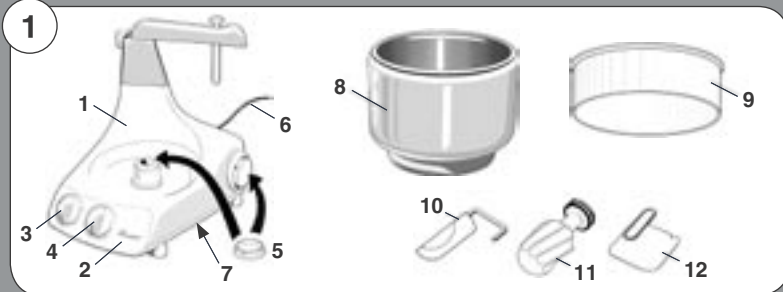
④⑧ **Español**

⑤④ **Italiano**

⑥⑦ **Polski**

⑥⑥ **Magyar**

⑦① **Русский**



Assistent er meget enkel at bruge, men vi vil dog anbefale, at læse brugsanvisningen nøje igennem før i brugtagning for at undgå forkert anvendelse og unødige risici for ulykker.

Der må kun benyttes originalt tilbehør til Assistent.

Gem brugsanvisningen til senere brug. Lad brugsanvisningen følge med Assistent, hvis den overdrages til ny ejer.

Installation og service

- Maskinen er beregnet til normal brug i en privat husholdningen i Danmark, som beskrevet i denne brugsanvisning. Bruges den på anden måde, er der risiko for ting- eller personskaade.
- Maskinen er ikke beregnet til *kommerciel* brug.
- Maskinen er ikke jordforbundet og må derfor ikke anvendes udendørs.
- Ledningen er i specialudførelse og skal, hvis den beskadiges, udskiftes med en ledning af samme type. Udskiftningen skal udføres af autoriserede serviceværksted.
- Brug aldrig en beskadiget maskine eller beskadiget udstyr. Udfør aldrig selv indgreb på maskinen. Dette kan forårsage både ting- og personskaade.
Er maskinen defekt, indleveres den til reparation på autoriserede serviceværksted.
- Maskinen skal stå på et plant og stabilt underlag under brug.

Anvendelse

- Maskinen er beregnet til brug af voksne – lad aldrig børn lege med maskinen, og lad aldrig

børn være i nærheden af en maskine, som kører, uden opsyn. Lad aldrig en maskine, som kører, stå uden opsyn.

- Undgå kontakt med de bevægelige dele, når maskinen kører. Brug ikke tilbehør, der ikke er sat korrekt sammen, eller som ikke er beregnet til maskinen.
- Stik aldrig hænder eller andre genstande ned i maskinen eller i nærheden af maskinens tilbehør, når maskinen kører. Både hænder og maskine/tilbehør kan tage skade.
- Nogle dele er skarpe, f.eks. lenderens knive og grøntsagssnitterens skiver. Vær forsigtig ved håndtering og rengøring af disse og opbevar dem utilgængeligt for børn.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen ikke er i brug, under rengøring og når der sættes tilbehør på og af. Træk i selve stikket, ikke i ledningen.
- Kontrollér, at ledningen ikke er beskadiget eller beskadiges af skarpe kanter eller varme flader.
- Motorhuset må ikke nedsænkes i vand under rengøring. Dette kan give risiko for kortslutning og elektrisk stød.

Bortskaffelse

Hjælp med at forebygge ulykker, når Assistent maskinen skal kasseres.

Træk stikket ud af stikkontakten ved at trække i stikket aldrig i ledningen.

Skær ledningen af helt inde ved maskinen.

Aflever maskinen på en genbrugsplads, da mange dele kan genbruges.

Udpakning

Kontroller at maskinen er hel og at alle dele er medleveret. Eventuelle transportskader, fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal inden 7 dage anmeldes til forhandleren.

Inden Assistent tages i brug første gang

Vask al tilbehør af inden Assistent tages i brug



Efterlad ikke maskinen tilsluttet stikkontakten. Bevægelige dele kan forårsage skade på person.


Følgende indgår i basismodellen:

1. Motorhus med drivudtag
2. Panel
3. On/Off-knap og minudstillingsknap
4. Regulering af hastighed
5. Beskyttelseslåg til drivudtag
6. Specialledning med stik
7. Mærkeplade, (placeret på maskinens underside)
8. Rustfri skål, 7 liter
9. Låg til skål
10. Kantskraber
11. Rulle
12. Skraber

Start/stop

Sæt stikket i stikkontakten. Lyset omkring knapperne tændes, så det er lettere at se markeringerne på knapperne - det er også et advarselssignal om, at maskinen kan startes. Lad aldrig maskinen stå uden opsyn, når stikket sidder i. Når maskinen ikke er i brug, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.

Maskinen startes ved at dreje minutursknappen (3) hen på ON for afbrudt drift eller på den ønskede tid fra 1 til 12 min. Ønskes det at standse maskinen eller afbryde en indstillet tid, drejes knappen tilbage på OFF.

Med hastighetsvælgeren (4) er det muligt at regulere skålens omdrejningstal mellem ca. 45 og 130 r/min. I de forskellige beskrivelser af tilbehøret er den passende hastighed anført. Ved brug af blender skal knappen altid stå på  Indstilling.

Montering af skål, rulle og kantskraber



Vigtigt! Træk stikket ud af kontakten ved af- eller påmontering af tilbehør. Der er risiko for klemmeskader mellem skål og arm/armfæste/motorhus. Sæt aldrig hænder eller genstande ned i skålen når maskinen kører.

Skål

Sæt skålen fast på drivudtaget, som vist på billedet.

Kantskraber

Sæt kantskraberen i udtaget. Kantskraberen må ikke berøre bunden. Gør den det, skal kantskraberens højde ændres ved at justere skruen i udtaget med en stjerne skruetrækker.

Rulle

Rullen monteres ved først at løsne håndskruen (A) ved armfæstet, så

armen kan føres ind mod skålens midte. Træk splitten (B) på armen op og monter rullen ved at trykke splitten ned i rullen. Derefter kan armen låses fast i den ønskede position.

Ved æltning af dej skal armen med rulle låses fast 20 – 40 mm fra skålens kant. Den kan så bevæge sig mod skålens midte og tilbage til den indstillede position.

Sådan bruges skål, rulle og kantskraber

Gærdej

Hvedebrød og løs brødder med op til 1,5 l væske. Hård brødder med op til 1 l væske. Smelt evt. fedtstof.

Start maskinen ved lav hastighed. Lås rullen 20 – 40 mm fra skålens kant. Skru op på høj hastighed.

Ælt dejen i 5 min, med mindre andet er anført i opskriften.

Løs armen og sæt skålens låg løst på under hævnning.

Bløde kager 1 – 4 portioner

Bland ved høj hastighed i ca. 5 min. Fedtstof skal altid smeltes. Før rullen mod skålens midte nogle gange. Stand maskinen, så snart dejen er blandet godt.

Flødeskum (Piskning) 0,5 – 1 l

Pisk med rulle og kantskraber ved middel/høj hastighed, indtil fløden er stiv.

Fars, pøsefars, patéer 0,5 – 3 kg

Bland ved lav hastighed. Hvis der blandes store mængder, kan det være en god idé at låse rullen fast 10 – 20 mm fra skålens kant. Bland først

alle ingredienserne med undtagelse af kødet, til en jævn masse. Tilsæt det hakkede kød.

Kartoffelmos 0,5 – 1,5 kg

Mos kartofflene på middel/høj hastighed og tryk samtidig rullen mod skålens kant. Sank derefter hastigheden, før du tilsættes flere ingredienser.

Rå tyttebærmos 0,5 – 2,1

Brug kun rullen. Kør ved lav hastighed og tryk rullen let mod skålens kant, indtil bærrerne er mosede.

Stand maskinen, fjern rullen og monter kantskraberen.

Rør derefter ved høj hastighed.

Marengs 4 – 12 æggehvider

Pisk æggehviderne stive ved høj hastighed.

Tips

Hvis De ofte har brug for Assistent til piskning, anbefales det at anskaffe hurtigpiskeren.

Rengøring



Maskinen må ikke nedsænkes i vand. Det kan forårsage kortslutning, hvilket er forbundet med livsfare.

Brug dejskraberen til at tømme skålen. Ved rengøring af rullen bruges kanten af dejskraberen til at skrab rullen ren. Skål, rulle, kantskraber og skraber kan vaskes i opvaskemaskine. Sæt plastdelene i den øverste opvaskekurv. Derved undgås, at opvaskemaskinens tørreelementer

deformer plasten. Tør maskinen af efter brug. Det er normalt tilstrækkeligt at tørre den af med en fugtig klud, men en smule mildt rengøringsmiddel kan eventuelt bruges.

Brug ikke stærke eller ætsende rengøringsmidler.

Dejkrog



Der er risiko for klemmeskader mellem den roterende skål og dejkrogen. Stik aldrig hænder eller genstande ned i skålen, når maskinen kører.

Montering

Sæt dejkrogen fast i udtaget, som vist på billedet.

Afstanden fra skålens bund til krogen skal være 4 – 5 mm for ikke at skade skålen. Højden kan eventuelt ændres ved at justere skruen i armfæstet med en stjerneskruetrækker.

Sæt dejkrogen fast ved at føre armen (1) ind over dejkrogen og trykke splitten (2) ned i hullet på dejkrogen, som vist på billedet.

Dejkrogen kan nu bevæge sig ind mod skålens midte, så ingredienserne kan bearbejdes optimalt. Lås evt armen (3) med dejkrogen fast en smule

fra skålens kant.

Sæt kantskraberen fast i dejkrogens fæste, som vist på billedet.

Brug

Hvedebrødsdej og løs brødder med 1 – 1,5 l væske.

Start ved lav hastighed. Lås ikke dejkrogen fast. Ved store mængder tilsættes det meste af melet. Ælt dejen godt igennem. Tilsæt evt mere mel.

Dejen bør æltes i 6 – 8 min.

Kødfars

0,5 – 2,5 kg

Lås dejkrogen fast i skålens midte og kør ved middel hastighed.

Rengøring

Dejkrogen kan vaskes i opvaskemaskine.

4

Hurtigpisker



Træk maskinens stikprop ud af stikkontakten inden af- og påmontering påbegyndes. Stik aldrig hænder eller andre genstande ned i skålen, når maskinen kører.

Montering

Sæt staven i maskinens drivudtag, så den sidder godt fast. Placer skålen over staven således at hårdtaget vender mod betjeningspanelet. Tryk skålen nedad og drej den, så den hviler på maskinen.

Saml hurtigpiskeren.

Sæt hurtigpiskeren fast på staven.

Brug

Piskeren er beregnet til piskning af flødeskum 1 – 8 dl, æggehvide

2 – 20 stk., pandekagedej 0,5 – 2,5 l. Brug altid middel/høj hastighed, når du pisker.

Rengøring

Vask piskeren af i hånden.

Skålen kan vaskes i opvaskemaskine. Anbring den i øverste opvaskeskurv, så undgås, at opvaske maskinens tørreelementer deformere plasten.

5

Citruspresser



Vigtigt! Træk stikket ud af kontakten ved af- eller påmontering af tilbehør.

Montering

Sæt citruspresseren fast, som vist på billedet.

Brug

Brug citruspresseren til appelsiner, grapefrugter og citroner. Skær frugten i halve. Hold den halve citrus mod presseren og kør maskinen ved middel/høj hastighed.

Rengøring

Det er som regel tilstrækkeligt at skylle citrus- presseren af i varmt vand, men den kan også vaskes i opvaskemaskine. Anbring den i øverste opvaskeskurv, så undgås, at opvaskemaskinens tørreelementer deformere plasten.

6

Blender



Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Blenderen må aldrig startes uden låg. Hold altid en hånd på låget, når maskinen kører. Stik aldrig hænder eller genstande ned i blenderen. Lad aldrig børn være alene med en blender, som kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

Montering

Læg maskinen på siden og fjern drivudtagets beskyttelseslåg, som i stedet placeres over det normale drivudtag. Sæt blenderen fast i udtaget ved at dreje den med uret. Monter låget (A) på blenderen.

Brug

Læg det, som skal hakkes, blandes eller blendes, i blenderglasset. Sæt låget på.

Kør maskinen ved højeste hastighed, indtil alt er godt blandet/blendet. Det varer normalt 30 – 40 sek.

Undgå at køre blenderen i mere end 3 min af gangen ved finhakning af tørre produkter og i mere end 9 min af gangen ved blanding af flydende produkter.

Med blenderen følger et ekstra låg, som passer inde i blenderglasset. Låget er beregnet til når der skal findeles små mængder, f.eks. krydderier.

Låget forhindrer, at krydderierne sætter sig fast på blenderens vægge og giver en hurtigere og bedre findeling.

Hvis der skal tilsættes ingredienser undervejs, fjernes det lille låg, så

ingredienserne kan tilsættes.

For at opnå det bedste resultat, bør glasset ikke fyldes mere end 75% med flydende produkter og ca. 50% med tørre produkter.

Tips

Krydderier hakkes fint og jævnt, hvis de tilsættes lidt ad gangen gennem det lille hul i låget.

Tykk saucer og puréer blive fine og jævne, hvis has-tigheden varieres, dvs tænder og slukker maskinen undervejs.

Blenderen er god til at hakke mandler, nødder og løg. Blenderen er også velegnet til at lave børnemad.

Rengøring

Blenderglasset er lettest at gøre ren, når det fyldes med varmt vand og en dråbe opvaskemiddel.

Lad det køre i nogle sekunder og skyl så glasset i varmt vand.

Blenderglasset må ikke vaskes i opvaskemaskine, da tætning og lejer kan tørre ud.

7

Kødhakker



Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af/påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i hakkeren – valsen er meget skarp. Brug altid stopperen. Lad aldrig børn være alene med en kødhakker, som kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

Følgende dele indgår:

1. Hus
2. Valse
3. Kniv
4. Hulskive
5. Pøsering
6. Pøsehorn
7. Låsering
8. Påfyldningsbakke
9. Stopper
10. Stænkskærm

Ekstra tilbehør: 4 stk hulskiver i forskellige grovheder samt en kniv. Købes separat.

Montering

Sæt huset fast over drivudtaget. Spænd vingemøtrikken og placér valsen, så den går helt ned i udtaget.

Hakning: Monter del 3, 4 og 7. Læg derefter maskinen på siden og sæt påfyldningsbakken fast.

Pøsestopning: Monter del 5, 6 og 7. Læg derefter maskinen på siden og sæt påfyldningsbakken fast.

Demontering sker i omvendt rækkefølge.

Brug - Hakke

Brug kødhakkeren til at hakke kød, flæsk, lever, fisk, kartofler, kål, grønkål, spinat, appelsiner osv. Skær det, som skal hakkes, i stykker eller grove strimler.

Grøntsager bør blancheres, før de hakkes. Kør maskinen ved høj hastighed. Brug stopperen ved påfyldning - ikke gafler eller skeer. Lad maskinen selv bestemme farten – fyld langsomt på.

Ved hakning af kød kan sener sætte sig omkring knivene og forringe resultatet. Sker dette, skal låsering og hulskive fjernes og knivene rengøres. Tag stikket ud af stikkontakten, inden demontering af kødhakkeren.

Tips

Ved hakning af kød eller fisk til fars, skal du hakke løget med, hvis det indgår i opskriften. Kødhakkeren "rensens ud" ved at slutte af med at hakke 1 – 2 tvebakker eller knækbrød.

Pølsestopning: Sæt pølsekindet på pøsehornet. Fyld huset med pøsefars. Kør maskinen ved lav hastighed. Træk pøseskindet udad, efterhånden som det fyldes med fars.

Hvis der kommer luft i pølsen, standses maskinen, hvorefter luften forsigtigt presses bagud via rillerne på pøsehornet.

VIGTIGT!

Rengøring

Hus, valse, kniv, hulskive og låsering vaskes af hånden. (De misfarves

og tørrer ud ved vask i opvaskemaskine).

Lad dem lufttørre og smør hulskive og kniv med madolie, før delene samles igen.

Plastdelene kan vaskes i opvaskemaskine. Anbring dem i øverste opvaskekurv, så undgås, at opvaskemaskinens tørreelementer deformere plasten.

8

Frugtpresser / moser Tilbehør til kødhakker



Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i frugtpresseren - kvernvalsen er meget skarp. Brug altid stopperen. Lad aldrig børn være alene med frugtpresseren, når den kører. Trekk stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

Følgende dele indgår:

1. Valse
2. Ventil
3. Sigte
4. Stilleskrue
5. Stilleknop
6. Sigteskinne

Montering

Hus med tilhørende valse skal først monteres på maskinens drivudtag.

Frugtpresseren er monteret ved levering.

Demontering/montering som vist på billedet.

Ved montering af frugtpresseren, skal stilleskruen (4) gå ind igennem sien og ind i den hvide ventils (2) rille, skru derefter knappen (5) på.

Læg maskinen på siden og sæt stænkskærm og påfyldningsbakken fast.

Indstilling af sigtegrad

Er stilleskruen skruet helt i bund, får man mest muligt ud af det, som

sies. Løsn og drej skruen udad, hvis konsistensen skal ændres. Lås derefter skruen fast.

Brug

Du kan ved hjælp af frugtpresseren lave frugt og bær til mos eller puré. Skær frugten i stykker. Tomater, appelsiner, stikkelsbær, udstenede blommer og kirsebær sigtes rå, hvorimod æbler først skal koges let.

Kør maskinen ved høj hastighed.

VIGTIGT!

Rengøring

Hus, valse og alle dele, som indgår i frugtpresseren, skal vaskes i hånden og dernæst lufttørres.

Kun påfyldningsbakke og stopper kan vaskes i opvaskemaskine.

Anbring dem i øverste opvaskekurv, så undgås at opvaskemaskinens tørreelementer deformere plasten.

9

Riveindsats Tilbehør til kødhakker



Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i riveindsatsen – valsen er meget skarp. Brug altid stopperen. Lad aldrig børn være alene med maskinen, når den kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

Følgende dele inngår

1. Rivejern
2. Rivevalse

Montering

Hus med tilhørende valse skal først monteres på maskinens drivudtag.

Montering foretages som vist på billedet. Læg maskinen på siden og sæt stænkskærm og påfyldningsbakke på.

Bruk

Brug riveindsatsen til at rive nødder, mandler, brødskorper, parmesanost,

gulerødder, kartofler osv. Kør maskinen ved høj hastighed.

VIGTIGT!

Rengøring

Hus, valse og alle dele, som indgår i riveindsatsen, skal vaskes i hånden og dernæst lufttørres.

Kun påfyldningsbakke og stopper kan vaskes i opvaskemaskine.

Anbring dem i øverste opvaskekurv, så undgås, at opvaskemaskinens tørre elementer deformere plasten.

10

Pastatilbehør Tilbehør til kødhakker



Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i tilbehøret – valsen er meget skarp. Brug altid stopperen. Lad aldrig børn være alene med maskinen, når den kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

Følgende dele inngår

1. Låsering
2. Pastaskive

Det findes 4 forskellige pastaskiver.

Montering

Hus med tilhørende valse skal først monteres på maskinens drivudtag.

Derefter sker montering, som vist på billedet. Læg maskinen på siden og sæt påfyldningsbakken på.

Tips

Kør ved høj hastighed. Kør pastaen ud på et viskestykke, der opsuger væske, så pastaen tørrer hurtigere.

VIGTIGT!

Rengøring

Påfyldningsbakken og stopperen kan vaskes i opvaske-maskine. Anbring dem i øverste opvaskekurv, så undgår du, at tørreelementer deformere plasten. De øvrige dele vaskes i hånden.

11

Kagesplade Tilbehør til kødhakker



Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i kagesprøjter – valsen er meget skarp. Brug altid stopperen. Lad aldrig børn være alene med maskinen, når den kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

Følgende dele inngår:

1. Sprøjteskinnen
2. Låsering
3. Kagesprøjte
4. Pølsering

Montering

Hus med tilhørende valse skal først monteres på maskinens drivudtag.

Pølseringen monteres til styring af valsen, se billede.

Sprøjteskinnen skal placeres i tilbehøret, så "håndtaget" vender udad. Læg maskinen på siden og justér tilbehøret, så skinnen ligger vandret, inden du spænder låseringen fast. Sæt påfyldningsbakken på.

Tips

Kør ikke ved for høj hastighed. Klip en strimmel ud af dobbelt bagepapir og drys mel på den. Sprøjt kagestængerne ud på denne, så er det lettere

16

Dansk

at lægge dem på bagepladen.

VIGTIGT!

Rengøring

Påfyldningsbakken og stopperen kan vaskes i opvaske-maskine. Anbring

dem i øverste opvaskekurv, så undgås, at tørreelementer deformerer plasten.

De øvrige dele vaskes i hånden.

12

Grønnsakssnitter



Stik aldrig hænder eller genstande ned i påfyldningshullet. Brug altid stopperen. Tag ikke grøntsager ud af påfyldningshullet, når maskinen kører. Lad aldrig børn være alene med grøntsagssnitteren, når den kører. Tag stikket ud af stikkontakten, når maskinen efterlades uden opsyn.

Følgende dele inngår:

1. Tromlehus
2. Stopper
3. Låsering
4. Vingemøtrik
5. Middelgrov rivetromle
6. Skivetromle
7. Grov rivetromle

Montering første gang

Grøntsagssnitteren er ved levering monteret med en tromle. Vælg først tromle.

Fjern låseringen ved at dreje den mod højre, og placér tromlen i tromlehuset. Sæt låseringen på plads igen og lås den fast ved at dreje den mod venstre. Løsn vingemøtrikken på tromlehuset, før tromlehuset sættes på maskinens drivudtag.

Kontrollér, at rillen i tromlen går præcist ind i drivudtaget. Hvis ikke, kan tromlen ikke køre rundt. Skru vingemøtrikken fast igen, og læg maskinen på siden.

Brug

Vælg tromle efter det, der skal rives eller skæres i skiver. Herunder et par forslag til, hvad de forskellige tromler kan bruges til:

Middelgrov rivetromle: rodfrugter og grøntsager til salat. Mandler og nødder til bagning. Frugt og ost.

Skivetromle: kartofler, løg, rodfrugter, frugt og grøntsager.

Grov rivetromle: rodfrugter, grøntsager og frugt til supper og tærter. Mandler, nødder og kagechokolade til garnering. Ost og osterskorper.

Ekstra tilbehør: 3 ekstra tromler. Købes separat:

8. Fin rivetromle
9. Tromle til at skære i strimler
10. Rivetromle til kartofler (f.eks. til kartoffelpandekager).

Rengøring

Alle dele undtagen stopperen kan vaskes i opvaskemaskine. Stopperen bør ligeledes ikke nedsænkes i vand.

Anbring delene i den øverste kurv, så undgås, at opvaskemaskinens tørreelementer deformerer plasten.

13

Melkværn



Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i kværnen.

Følgende dele indgår:

1. Hus
2. Påfyldningsskrue
3. Ring
4. Kegle
5. Knap til indstilling af malegrad
6. Låsering
7. Påfyldningsskål
8. Vingemøtrik

Montering første gang

Kontrollér, at påfyldningsskruen går helt ind i udtaget, før du spænder vingemøtrikken. Ellers løber skruen ikke med rundt. Læg maskinen på siden, og sæt påfyldnings-skålen på.

Brug Påfyldning – indstilling – start

Fyld det, der skal males, på – max. 1 250 g.

Indstil malegrad: Drej indstillingsknappen mod højre for grovere og mod venstre for finere maling.

Start maskinen på middel hastighed. Det er muligt at justere både hastighed og malingsgrad, mens maskinen kører.

Hvad kan males?

Kværnen er kun beregnet til at male tørre ingredienser.

Følgende kan males: hvede, rug, byg, boghvede, hirse og ris – grovt såvel som fint.

Desuden kan havre, blomsterfrø, krydderikorn, tørrede krydderurter, valmuefrø, tørrede svampe, sojabønner og kaffe males.

Selv majs kan males (**OBS** – ikke popcorn). Vi anbefaler, at majs males ad 2 gange – først groft og derefter fint.

Demontering

Tag stikket ud af stikkontakten. Skru kværnen fra hinanden, mens

maskinen ligger på siden, så slipper man for kornrester i drivudtaget.

Begynd med at løfte skålen af. Skru derefter låseringen af. Fjern så de forskellige dele og til sidst huset.

VIGTIGT!

Rengøring

Indstillingsdelen må ikke vaskes, men skal kun tørres af.

Ring og kegle skal normalt blot børstes rene med en pensel. De kan eventuelt vaskes i hånden og lufttørres.

Alle plastdele tåler maskinopvask og skal så anbringes i opvaskemaskinens øverste opvaskekurv.

Er der f.eks. malet aromatiske krydderier eller kaffe, skal du altid rengøre kværnen, da den ellers giver afsmag. Kværnen bør også rengøres efter maling af olieholdige planter. Males der kun forskellige typer korn, behøver man ikke at rengøre kværnen efter hver gang.

Alle dele skal være helt tørre, før de monteres.

Ved montering

Monteringen bliver lettere, når maskinen står op.

Begynd med at sætte huset fast på drivudtaget og fortsæt som vist på billedet.

Ved montering skall man være opmærksom på følgende:

- Det firkantede hul i påfyldningsskruen skal være fri for kornrester – ellers kan malegraden ikke justeres.
- Kontrollér, at ringen sidder korrekt, før keglen monteres i påfyldningsskruens hul.
- Indstillingsknappens udtag skal passe ind i husets modsvarende udtag.

14

Flagekværn



Vigtigt! Træk maskinens stik ud af stikkontakten inden af- og påmontering begyndes. Stik aldrig hænder eller genstande ned i kværnen.

Følgende dele indgår:

1. Hus
2. Kile
3. Valse
4. Hylster
5. 2 skruer
6. Påfyldningsskål
7. Vingemøtrik

Montering første gang

Kværnen er monteret ved levering.

Før montering af kværnen på Assistent, løsnes vingemøtrikken en smule, inden kværnen sættes fast på drivudtaget.

Kontrollér, at valsen går helt ind i udtaget, før vingemøtrikken spændes. Ellers løber valsen ikke med rundt. Læg maskinen på siden og sæt påfyldningsskålen på.

Brug

Påfyldning og start

Fyld det, der skal kværnes, på – max. 1 250 g. Start maskinen på middel hastighed. Det er muligt at justere hastigheden, mens maskinen kører.

Hvad kan kværnes?

Kværnen er kun beregnet til tørre ingredienser, såsom havre, hvede, rug, byg, ris og boghvede.

Vigtigt

Brug kun rent korn. Hårde fremmedlegemer, såsom sten, kan skade valsen. Hvis der opstår problemer under kværningen, skal kværnen stoppes og årsagen findes. Tag stikket ud af stikkontakten. Prøv under ingen omstændigheder at trykke med hårde genstande, såsom en kniv eller skaftet på en ske.

Demontering

Tag stikket ud af stikkontakten. Skru kværnen fra hinanden, mens maskinen ligger på siden, så går det lettere.

Løft skålen af. Skru derefter skruerne af. Tag godt fast i valsen og træk den ud. Fjern kilen.

VIGTIGT!

Rengøring af flagekværnen

Det er ikke nødvendigt at rengøre flagekværnet, hver gang det har været i brug, men valse og husets to dele skal af og til tømmes for rester.

Delene må ikke dyppes i vand eller skylles under rindende vand.

Tør husets to dele af med en fugtig klud. Børst valse og kile af med en tør pensel.

Ved montering

Monteringen bliver lettere, når maskinen står op.

Start med at sætte huset fast på drivudtaget og fortsæt, som vist på billedet.

Vigtigt: Der må ved montering ikke findes korn eller andre rester i huset eller hylsteret.

Fejl og mangler / Afhjælpningsret



I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.

Konstateres fejl eller mangler ved dette produkt indenfor reklamationssperioden skal produktet indleveres til vort serviceselskab **Electrolux Hvidevare-Service A/S** enten via forhandleren eller på tlf.: 70 11 74 00 for nærmeste adresse.

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mechaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks. ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Övriga tillbehör
Øvrig tilbehør
Øvrige tilbehør
Muut lisälaitteet

Other accessories
Sondere Zubehöre
Autres accessoires
Accesorios adicionales

Altri accessori
Dodatkawowe części
Tartozékok
Аксесуары



Kittel med lock
Bolle med lokk
Skål med låg
Teräskulho, kansi
Bowl with cover
Schüssel, abdeckung
Bol, couvercle
Recipiente, tapa
Contentitore, coperchio
Pojemnik, pokrywa
Roysdamentes acellüst,
fedőtál
Емкость с крышкой



Rulle, kniv, skrapa
Rulle, kniv, skrape
Rulle, kantskraber, skraber
Rulla, veitsi, kaavin
Roller, scraper, spatula
Rührwalze, teigabstreifer,
teigspachtel
Rouleau, couteau, raclette
Rodillo, cuchilla, espátula
Rullo, coltello, spatola
Rolka, nóż, lopatka
Keveröhenger, kaparókés,
spatula
Нож, мешалка и скребок



Degkrok
Eltekrok
Deijkrog
Taikinakoukku
Dough hook
Knehtaken
Crochet à pâte
Gancho de amasar
Gancio per impastare
Hak do ciasta
Dagasztókampó
Тестомешалка



Dubbelvisp
Dobbelvisp
Hurtigpisker
Kaksosvatkain
Double beater
Planeten-Schlagwerk
Batteur double
Batidor doble
Sbattitore a doppia
frusta
Podwójna trzepaczka
Habverő
Двойная взбивалка



Citruspress
Sitruspresse
Citruspresser
Sitruspuserrin
Citrus fruit press
Zitruspresse
Presse agrumes
Exprimidor de cítricos
Spremiagrumi
Wyciskarka do owo-
ców cytrusowych
Citromprés
Соковыжималка для
цитрусовых



Mixer
Hurtigmixer
Blender
Tehosekoitin
Liquidiser/Blender
Mixer
Mixeur
Batidora
Frullatore
Mikser / Mieszarka
Tumix
Миксер



Grönsaksskärare
Grönsaksskjærer
Gröntsagssnitte
Vihannesleikkuri
Vegetable slicer
Gemuseschneider
Coupe-légumes
Tagliaverdure
Rebanador de ver-
duras
Krajalnica warzyw
Zöldségszeletelő
Овощерезка



3 extra trummor
3 ekstra tromler
3 ekstra tromler
3 kpl rastinrumpuja
3 additional drums
3 Zusatztrommeln
3 tambours différents
3 tambores adicio-
nales
3 tambori altri
3 dodatkowe bębny
3 extra reszelokészlet
3 дополнительных
барабана



Köttkvarn
Kjøttkvern
Kødhakker
Lihamyly
Mincer
Fleischwolf
Hachoir
Picadora de carne
Tritacarne
Maszynka do mielenia mięsa
Húsdaráló, kolbászöltő
Мясорубка



Hålskivor + kniv
Hullskiver + kniv
Hulskiver + kniv
Erikokoisia reikälevyjä
+ veitsi
Hole discs + knife
Scheiben + Messer
Accessoires + couteau
Discos perforados
+ cuchilla
Dischi forati + coltello
Sitka + nóż
Kések és darálótárcsák
Пластина с отверстиями
+ Нож



Stänkskydd
Sprutskjold
Stänkskærm
Roiskesuoja
Splash shield
Spritzschutz
Écran de protection
Proteccion contra salpi-
caduras
Paraspruzzi
Oslona przeciwrozspry-
skowa
Fröcskölgátló
Защита от брызг



Korvhorn
Pølsehorn
Pølsehorn
Makkarauppiilo
Sausage pipe
Wurstrohr
Embout à sucisses
Tubo para embutidos
Becco persalsiccia
Rurka do napelniania
kielbas
Kolbászöltő
Колбасная воронка



Passertillsats
Moseapparat
Frugtpresser/moser
Maja-jahedelmäpu-
serrin
Strainer
Passiersatz
Appareil à passer
Unidad de colado
Passaverdura
Wyciskarka soków
Passirozó
Соковыжималка для
фруктов и ягод



Rivtillsats
Mandelkvern
Riveindsats
Raastin
Grater
Reibsatz
Rouleau à raper
Unidad de rallado
Grattugia
Tarka
Reszelő
Терка



Pastatillsats
Pastasett
Pastasæt
Pastalevyt
Pasta attachments
Nudelvorsatz
Disque à pâtes
Unidad para pasta
Tratilla per la pasta
Kształtka do makaronów
Tésztagyártó
Пластины для нарезания
макарон



Mjölkvärn
Müllkværn
Müllkværn
Hiutalemylly
Flake mill
Flocker
Moulin à céréales
Molinillo de cereales
Macina per cerali in fiocci
Młynek do mielenia zia-
ma na płatki zbożowe
Múzlígzártó
Мельница для хлопьев



Mjölkvärn
Melkværn
Melkværn
Viljamylly
Grain mill
Getreidemühle
Moulin à farine
Molinillo de harina
Macina per cereali
Młynek do mielenia
ziarna na mąkę
Malom
Зерновая мельница



Sprittillsats
Kakesprøyte
Kageplade
Pursotin
Cookie attachment
Spritzgebäckvorsatz
Accessoire à gateaux
Unidad de embudo
Stampo per biscotti
Kształtka do ciastek
Kekszkészítő
Тестоформовка

VIKTIG! Endast Assistent originaltillbehör får användas
VIKTIG! Kun Assistent originaltilbehør kan brukes
VIKTIG! Brug kun originalt tilbehør
TÄRKEÄÄ! Käytä vain alkuperäisiä Assistent-yleiskoneen lisälaitteita
IMPORTANT! Only original accessories for the Assistent must be used
ACHTUNG! Nur Assistent Originalzubehör darf angewendet werden
IMPORTANT! Des accessoires d'origine doivent être utilisés pour l'Assistent
IMPORTANTE! Utilizar solamente repuestos originales Assistent
IMPORTANTE! Per l'Assistent si deve fare uso esclusivamente di accessori originali
WAŻNE! Do robota kuchennego Assistent należy używać wyłącznie oryginalne wyposażenie
FIGYELEM! Kizárólag eredeti (gyári) tartozékokat használjon
Важно! Используйте для электрокомбайна только оригинальные аксессуары и запасные части